

Cold Κρύα

ANTIPASTO MISTO (TO SHARE)

The Chef's selection of assorted Antipasti.

BRUSCHETTA CLASSICA

Bruschetta with fresh tomatoes, fresh basil, garlic and olive oil.

SALMONE TARTAR

Finely diced fresh salmon wrapped in smoked salmon with dill, onion, capers and drizzled with honey mustard dressing.

GRANCHIO TARTAR

Fresh blue swimming crab meat with cabbage, cucumber, carrot, fennel, drizzling with lemon mayonnaise vinaigrette.

TONO TARTAR

Fresh tuna, avocado, spring onion, pomegranate, coriander, drizzling with aromatic sesame oil and lime.

CARPACCIO DI MANZO

Beef carpaccio with rocket leaves and parmesan flakes, drizzled with white truffle oil.

* CARPACCIO DI POLIPO

Thin slices of octopus with capers, fresh tomatoes, fresh lime juice, olive oil and rocket leaves.

* CARPACCIO DI GAMBERI ROSSO

Gambero Rosso prawn carpaccio, served with micro leaves salad, drizzling with sweet basil vinaigrette.

Antipasti Ορεκτικά

€

16.70
Η επιλογή του Σεφ από ποικιλία τυριών και αλλαντικών.

4.00
Μηρουσκέτα με φρέσκιες ντομάτες, φρέσκο βασιλικό, σκόρδο και ελαιόλαδο.

12.20
Φρέσκος σολομός, τυλιγμένος σε καπνιστό σολομό με άνηθο, κρεμμύδι, κάπαρη και ντρέισινγκ από μουστάρδα και μέλι.

13.70
Φρέσκα καβουρόψυχα με λάχανο, αγγουράκι, καρότο, μάραθο με βινεγκρέτ από μαγιονέζα και λεμόνι.

13.70
Φρέσκος τόνος, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρο, ραντισμένο με αρωματικό λάδι σουσαμιού και λάιμ.

12.70
Λεπτές φέτες από φιλέτο βοδινού με φύλλα ρόκας, νιφάδες παρμεζάνας με λάδι λευκής τρούφας.

12.70
Λεπτές φέτες οχταποδιού με κάπαρη, φρέσκιες ντομάτες, φρέσκο χυμό λάιμ, ελαιόλαδο και φύλλα ρόκας.

16.70
Λεπτές φέτες γαρίδας Gambero Rosso με μικρά φύλλα σαλάτας και ραντισμένο με γλυκιά βινεγκρέτ βασιλικού.

Hot Ζεστά

✓ GARLIC BREAD

Garlic bread with mozzarella cheese or feta cheese and tomatoes.

5.00
Σκορδόψωμο με τυρί μοτσαρέλα ή φέτα και ντομάτα.

✓ FUNGHI RIPIERI

Stuffed mushrooms cups with variety of cheeses and herbs.

8.70
Φρέσκα μανιτάρια γεμιστά με ποικιλία τυριών και αρωματικά.

✓ HALLOUMI

Homemade grilled halloumi cheese with cherry tomato marmalade.

8.20
Σπιτικό χαλούμι στη σχάρα με μαρμελάδα από ντοματίνια.

✓ MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Eggplant slices with fresh tomatoes, mozzarella, fresh basil and parmesan topped with tomato sauce.

8.20
Μελιτζάνα με φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλλα, φρέσκο βασιλικό, παρμεζάνα και σάλτσα ντομάτας.

✓ RAVIOLI PORCINI

Ravioli stuffed with porcini mushrooms and fresh cream.

10.70
Ραβιόλες γεμιστές με μανιτάρια πορτσίνι και φρέσκια κρέμα.

✓ RAVIOLI TARTUFO

Ravioli stuffed with cheeses, black truffle in a light butter sauce.

11.20
Ραβιόλες γεμιστές με διάφορα τυριά, μαύρη τρούφα σε ελαφριά σάλτσα βουτύρου.

Soups Σούπες

✓ MINESTRONE

Authentic Italian soup with fresh vegetables and parmesan.

6.20
Αυθεντική Ιταλική σούπα με φρέσκα λαχανικά και παρμεζάνα.

LOBSTER SOUP

Veloute Lobster soup.

8.20
Σούπα αστακού βελουτέ.

✓ TOMATO SOUP

Tomato soup.

6.20
Ντοματόσουπα

Salads Σαλάτες

€

✓ INSALATA BURRATA <i>Burrata cheese with cherry tomatoes, rocket and aromatic fresh basil olive oil.</i>	Τυρί Μπουράτα με ντοματίνια και φύλλα ρόκας, αρωματισμένο με ελαιόλαδο φρέσκου βασιλικού.	10.70
✓ INSALATA RUCOLA <i>Rocket salad with sun dried tomatoes, pumpkin seeds, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.</i>	Baby ρόκα με κολοκυθόσπορο, λιαστές ντομάτες, νιφάδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ βαλσάμικου.	10.70
✓ INSALATA SPINACCI <i>Baby spinach leaves with dry figs, strawberries, sesame seeds, goat cheese and balsamic vinaigrette.</i>	Baby σπανάκι με φρούλες, αποξηραμένα σύκα, σουσάμι, κατσικίσιο τυρί και βινεγκρέτ βαλσάμικου.	12.20
Η* INSALATA MARE <i>Crispy lettuces with king prawns, calamari, avocado, chopped tomatoes, fennel, coriander and aromatic olive oil lemon vinaigrette.</i>	Τραγανά μαρούλια με βασιλικές γαρίδες, καλαμάρι, αβοκάντο, ψιλοκομμένη ντομάτα, μάραθο, κόλιανδρο και βινεγκρέτ από λαδολέμονο.	13.70
INSALATA SAINT DANIEL <i>Mixed green leaves with prosciutto, cherry tomatoes, pomegranate, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.</i>	Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με προσούτο, ντοματίνια, ρόδι, νιφάδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ βαλσάμικου.	12.20
INSALATA DI POLLO <i>Grilled chicken with crispy lettuces cherry tomatoes, cheddar flakes and parmesan vinaigrette.</i>	Κοτόπουλο σχάρας με τραγανά μαρούλια, ντοματίνια, νιφάδες τυριού τσένταρ και βινεγκρέτ παρμεζάνας.	13.20
Η ☺ INSALATA QUINOA <i>Crispy lettuces with Quinoa, beetroot, avocado, red grapes, walnuts, mint basil coriander leaves and orange lime vinaigrette.</i>	Τραγανά μαρούλια με Κινόα, παντζάρι, αβοκάντο, κόκκινα σταφύλια, καρύδια, φύλλα δυόσμου, βασιλικού και κόλιανδρου με βινεγκρέτ από πορτοκάλι και λάιμ.	11.20

Risotti Ριζότο

✓ RISOTTI FUNGHI <i>Risotto with wild mushrooms, fresh cream and parmesan flakes.</i>	Ριζότο με άγρια μανιτάρια, φρέσκια κρέμα και νιφάδες παρμεζάνας.	12.20
* RISOTTI GAMBERONI <i>Risotto with king prawns, fennel and basil pesto.</i>	Ριζότο με βασιλικές γαρίδες, μάραθο και πέστο βασιλικού.	16.70
RISOTTI POLLO <i>Risotto with chicken fillet, green peas, leek, celery, fresh cream and parmesan.</i>	Ριζότο με φιλέτο κοτόπουλο, μπιζέλι, πράσο, σέλινο, φρέσκια κρέμα και παρμεζάνα.	14.70
RISOTTI NERO (RECOMMENDED TO SHARE) <i>Squid ink with fresh calamari, celery, carrots & pernod mist.</i>	Ριζότο με μελάνι σουπιάς, φρέσκο καλαμάρι, σέλινο, καρότο και άρωμα pernod.	16.20

Pasta Μακαρονάδες

Gluten free Pasta available | Spaghetti or Penne

€

✓ SPAGHETTI NAPOLETANA <i>Fresh basil and herbs in our signature tomato sauce.</i>	Φρέσκος βασιλικός και αρωματικά με τη δικιά μας σπιτική σάλτσα ντομάτας.	9.70
✓ PENNE ARRABBIATA <i>Hot Chillies with tomato sauce.</i>	Καυτερές πιπεριές και σάλτσα ντομάτας.	10.20
SPAGHETTI BOLOGNESE <i>Mixed minced meat of pork and beef in tomato sauce.</i>	Ανάμεικτος κιμάς από χοιρινό και βοδινό σε σάλτσα ντομάτας.	11.20
SPAGHETTI CARBONARA <i>Bacon, mushrooms and fresh cream.</i>	Μπέικον, μανιτάρια και φρέσκια κρέμα.	12.70
PENNE QUATRO FORMAGGI E BROCCOLI <i>Four cheeses: parmesan, taleggio, regato, pecorino with broccoli and fresh cream.</i>	Τέσσερα τυριά: παρμεζάνα, ταλέτζιο, ρεγκάτο, πεκορίνο με μπρόκολο και φρέσκια κρέμα.	14.20
* LINGUINI GAMBERONI <i>King prawns with cherry tomatoes, fresh cream, garlic, tomato sauce and parmesan.</i>	Γαρίδες με ντοματίνια, φρέσκια κρέμα, σκόρδος, σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα.	17.70
* LINGUINI FRUTTI DI MARE <i>Selected seafood pearls with rich Sicilian tomato sauce.</i>	Επιλεγμένα θαλασσινά με πλούσια σάλτσα ντομάτας Σικελίας.	17.70
PENNE SALMONE <i>Fresh salmon, garlic, fennel, white wine, lemon juice, capers and cherry tomatoes.</i>	Φρέσκος σολομός, μάραθος, λευκό κρασί, χυμός λεμονιού, κάπαρη και ντοματίνια.	16.20
🌱 VEGANO PASTA <i>Whole grain spaghetti with parsley pesto, spring onion, spinach, garlic, cherry tomatoes and cashew nuts.</i>	Σπαγγέτι ολικής αλέσεως με πέστο μαϊντανού φρέσκο κρεμμυδάκι, σπανάκι, σκόρδο, ντοματίνια και φυσιτίκια κάσιους.	14.20

Pasta fresca Φρέσκιες Μακαρονάδες

LASAGNE (OVEN PASTA) <i>Oven baked layers of pasta with bolognese, bechamel and parmesan.</i>	Στρώσεις από ζυμαρικά με σάλτσα μπολονέζ, μπεσαμέλ και παρμεζάνα.	14.20
✓ RAVIOLI RICOTTA E SPINACI <i>Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach cooked in tomato sauce.</i>	Ραβιόλι γεμιστό με τυρί ρικότα και σπανάκι μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας.	14.70
RAVIOLI SALMONE <i>Ravioli stuffed with fresh salmon, cooked in creamy sauce with beetroot and dill.</i>	Ραβιόλι γεμιστό με φρέσκο σολομό, μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα με παντζάρι και άνηθο.	16.70
TAGLIATELLE POLLO CREMA <i>Chicken with leek, mushrooms, fresh cream, cherry tomatoes and tomato sauce.</i>	Κοτόπουλο με πράσο, μανιτάρια, φρέσκια κρέμα, ντοματίνια και σάλτσα ντομάτας.	15.20
TAGLIATELLE MANZO <i>Beef strips, spring onion, asparagus and creamy gorgonzola sauce.</i>	Βοδινό σε λωρίδες, φρέσκο κρεμμυδάκι, σπαράγγια και κρεμώδη σάλτσα γκοργκοντζόλα.	16.20
TORTELLINI PROSCIUTTO <i>Tortellini stuffed with prosciutto and fresh creamy cheese sauce.</i>	Τορτελλίνι γεμιστό με προσούτο και κρεμώδη σάλτσα τυριών.	13.20

<p>✓ MARGHERITA <i>Tomato sauce and mozzarella</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα</p>	<p>9.70</p>
<p>AL FRESCO <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, fresh tomatoes and oregano.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν,μανιτάρια, φρέσκιες ντομάτες και ρίγανη.</p>	<p>11.70</p>
<p>SICILIANA <i>Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives and oregano.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, κάπαρη, αντζούγιες, ελιές και ρίγανη.</p>	<p>12.20</p>
<p>JUST ITALIAN <i>Tomato sauce, mozzarella, salami Milano, pancetta, prosciutto and baby rocket.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, σαλάμι Μιλάνο, προσούτο, πανσέτα και baby ρόκα.</p>	<p>13.20</p>
<p>ITALIANA <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, mushrooms, green peppers and onion.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον,μανιτάρια, πράσινες πιπεριές και κρεμμύδια.</p>	<p>13.20</p>
<p>QUATTRO FORMAGGI <i>Tomato sauce, mozzarella, feta, gorgonzola and parmesan.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, φέτα, γκοργκοντζόλα και παρμεζάνα.</p>	<p>13.20</p>
<p>✓ VERDURE <i>Tomato sauce, mozzarella, artichokes, wild mushrooms and red peppers.</i> Ⓞ (Available with VEGAN cheese.)</p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, άγρια μανιτάρια, αγκινάρες και κόκκινες πιπεριές. (Διαθέσιμο με βίγκαν τυρί)</p>	<p>12.20</p>
<p>✂ DIAVOLA PEPERONI <i>Tomato sauce, mozzarella, hot salami and chillies.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, καυτερό σαλάμι και καυτερό τσίλι.</p>	<p>12.70</p>
<p>✂ SALSICCIA <i>Tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, pickled cucumbers, drizzled with chipotle sauce.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, Ιταλικό λουκάνικο, αγγουράκι τουρασί και σως chipotle.</p>	<p>14.20</p>
<p>HAWAII <i>Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν και ανανάς.</p>	<p>12.20</p>
<p>✓ FUNGHI BURRATA <i>Tomato sauce, touch of mozzarella cheese, wild mushrooms, burrata cheese and baby rocket, drizzled with truffle oil.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, ελάχιστη μοτσαρέλα, τυρί μπουράτα, άγρια μανιτάρια, baby ρόκα, ραντισμένο με λάδι τρούφας.</p>	<p>15.70</p>
<p>POLLO E SPINACI <i>Tomato sauce, mozzarella, baby spinach, chicken and parmesan flakes.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, baby σπανάκι κοτόπουλο και νιφάδες παρμεζάνας.</p>	<p>13.70</p>
<p>TONO <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, sweetcorn, onion and red peppers.</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, τόνος, καλαμπόκι, κάπαρη και κόκκινες πιπεριές.</p>	<p>12.20</p>
<p>CALZONE (FOLDED) <i>Tomato sauce, mozzarella and ham</i></p>	<p>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και ζαμπόν</p>	<p>13.20</p>
<p>π WHOLE WHEAT PIZZA <i>Make your own healthy pizza up to 3 ingredients.</i></p>	<p>Φτιάξτε τη δικής σας υγιεινή πίτσα από φύλλο ολικής αλέσεως με επιλογή 3 υλικών.</p>	<p>14.20</p>

Pizza size ≈ 30cm
Μέγεθος πίτσας ≈ 30 εκ.



DRY AGER

BUILT FOR BEEF

RECOMMENDED FOR STARTER

WAGYU KAGOSHIMA RIBEYE

100gr

€

39.00

Cooked at your table on a lava grill stone.

Ψήνεται μπροστά σας πάνω σε πέτρα λάβας.

350 days Grain Fed

Origin: Japan | Marbling Score: 5+ | Producer: Wagyu Master

F1 WAGYU SHORT RIBS

300gr

28.00

Grilled Wagyu short ribs with chimichurri sauce

Wagyu short ribs σάραρας με σως chimichurri

350 days Grain Fed

Origin: Australia | Marbling Score: 5+ | Producer: Darling Downs

BLACK ANGUS BEEF SAUSAGE

300gr

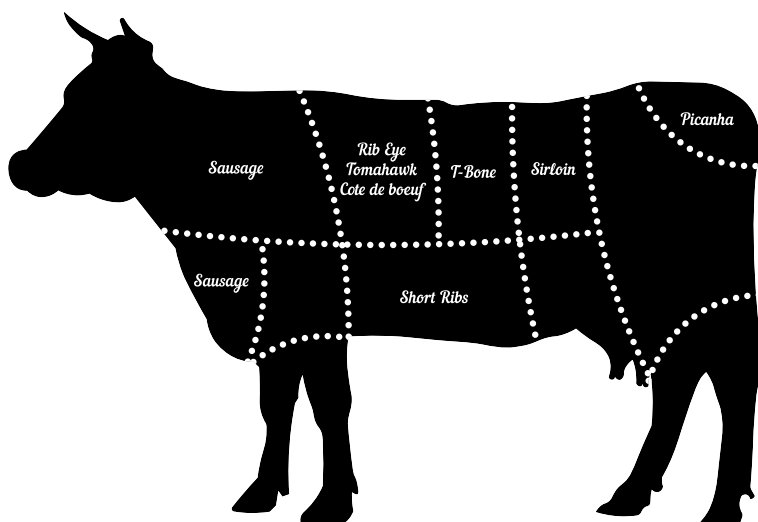
14.00

Grilled sausages with black truffle mayonnaise

Βοδινά λουκάνικα στη σάραρα με μαγιονέζα μαύρης τρούφας.

Certified Black Angus 140 days corn fed

Origin: USA | Producer: Creekstone Farms



Με την διαδικασία της ξηράς ωρίμανσης (dry aging) η υγρασία απομακρύνεται από το κρέας, τα ένζυμα που υπάρχουν στα κύτταρα των μυών ελευθερώνονται και διασπούν τις πρωτεΐνες σε αμινοξέα ενώ κάποια απ' αυτά δημιουργούν το «ουμάμι» δίνοντας βάθος στη γεύση.

Μετατρέπουν τους λίγους υδατάνθρακες που έχει το κρέας σε σάκχαρα κι έτσι το κρέας γίνεται γλυκύτερο.

Διασπούν τους συνδετικούς ιστούς γύρω από τις πρωτεΐνες και κάνουν το κρέας τρυφερότερο.

Όλα αυτά μπορούν να συμβούν αν δώσουμε στο κρέας χρόνο, μέσα σε ένα χώρο ξηράς ωρίμανσης, όπως ο θάλαμος ωρίμανσης κρέατος DRY AGER®.

Η ξηρά ωρίμανση δεν είναι μια πολύπλοκη επιστήμη «αλλά χρειάζεται μια πειθαρχία για να φροντίζεις το κρέας και να ρυθμίζεις τις παραμέτρους αντίστοιχα». Όλα αυτά τα κάνει για εσάς ο θάλαμος DRY AGER®.

With the dry aging process, moisture is removed from the meat, the enzymes present in the muscle cells are released and break down proteins into amino acids while some of them create the "umami" giving depth to taste.

They convert the few carbohydrates that have the meat into sugars and so the meat becomes sweeter.

They break the connective tissues around the proteins and make the meat more tender.

All this can happen if we give the meat time in a dry curing area, such as the DRY AGER® meat curing chamber.

Dry maturation is not a complex science "but it requires a discipline to care for the meat and adjust the parameters accordingly". All this is done for you by DRY AGER®.

■ FRESH BEEF CUTS ΦΡΕΣΚΕΣ ΚΟΠΕΣ ΒΟΔΙΝΟΥ

€

BLACK ANGUS RIB EYE

300gr 27.70

Grilled Rib Eye. With Chipotle and truffle sauce.
Βοδινό ριπ σχάρας. Με σως Chipotle και τρούφας.

Certified Black Angus 200 days grain fed. - Origin: Australia | Producer: Darling Downs

USDA PRIME RIB EYE

350gr 48.00

Grilled Rib Eye. With Chipotle and truffle sauce.
Βοδινό ριπ σχάρας. Με σως Chipotle και τρούφας.

Certified USDA Black Angus 140 days corn fed. - Origin: USA | Producer: Creekstone Farms

USDA PRIME SIRLOIN

400gr 29.00

Grilled Sirloin. With Chipotle and truffle sauce.
Βοδινό Κόντρα (Σέρλοιν). Με σως Chipotle και τρούφας.

Certified USDA Black Angus 140 days corn fed. - Origin: USA | Producer: Creekstone Farms

PICANHA

300gr 22.00

Rump cap beef with herbs. With Chimichurri sauce.
Πικάνια με φρέσκα αρωματικά. Με σως Chimichurri.

Certified Black Angus 200 days grain fed. - Origin: Australia | Producer: Angus Reserve

All of the above are served with baby potatoes and sautéed vegetables.
Όλα τα πιο πάνω σερβίρονται με baby πατάτες και σωταρισμένα λαχανικά.

■ DRY AGED BEEF CUTS ΚΟΠΕΣ ΒΟΔΙΝΟΥ ΞΗΡΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

28 days dry aged in our Dry Ager fridge - 28 ημέρες ξηρής ωρίμανσης στο δικό μας Dry Ager

BISTECCA FIORENTINA

400gr 28.00
+100gr 7.00

Grilled dry aged Côte de boeuf. Rib eye on bone. With Chipotle and truffle sauce.
Βοδινό ριπ στη σχάρα. Με σως Chipotle και τρούφας.

Certified Black Angus grass fed. - Origin: Ireland | Producer: Dawn Meats

T-BONE

500gr 35.00
+100gr 7.00

Grilled dry aged T-Bone. With Chipotle and truffle sauce.
Βοδινό T-Bone στη σχάρα. Με σως Chipotle και τρούφας.

Certified Black Angus grass fed. - Origin: Ireland | Producer: Dawn Meats

USDA PRIME T-BONE

500gr 40.00
+100gr 8.00

Grilled dry aged T-Bone. With Chipotle and truffle sauce.
Βοδινό T-Bone στη σχάρα. Με σως Chipotle και τρούφας.

Certified USDA Black Angus 140 days corn fed. - Origin: USA | Producer: Creekstone Farms

TOMAHAWK

1000gr 80.00
+100gr 8.00

Grilled Tomahawk. With Chipotle, truffle and bearnaise sauce.
Βοδινό Tomahawk στη σχάρα. Με σως Chipotle, τρούφας και μπερνέζ.

Certified Black Angus 200 days grain fed. - Origin: Australia | Producer: Angus Reserve

F1 WAGYU TOMAHAWK

1000gr 120.00
+100gr 12.00

Grilled Wagyu Tomahawk. With Chipotle, truffle and bearnaise sauce.
Βοδινό Wagyu Tomahawk στη σχάρα. Με σως Chipotle, τρούφας και μπερνέζ.

350 days Grain Fed - Origin: Australia | Marbling Score: 5+ | Producer: Darling Downs

All of the above are served with baby potatoes and sautéed vegetables.
Όλα τα πιο πάνω σερβίρονται με baby πατάτες και σωταρισμένα λαχανικά.

■ SIDE SAUCES ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ

3.00

GREEN PEPPER | ΠΡΑΣΙΝΟΥ ΠΙΠΕΡΙΟΥ

WILD MUSHROOM | ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

TRUFFLE | ΤΡΟΥΦΑΣ

BEARNAISE | ΜΠΕΡΝΕΖ

CHIMICHURRI



Chicken Κοτόπουλο

71 POLLO GRILIA		14.20
<i>Free range grilled chicken marinated with Italian herbs. Served with baby potatoes and boiled vegetables.</i>	Κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρισμένο με Ιταλικά αρωματικά. Σερβίρεται με baby πατάτες και βραστά λαχανικά.	
POLLO CON SALSA		15.20
<i>Chicken fillet with creamy mushroom sauce. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	Φιλέτο κοτόπουλο με κρεμώδη σάλτσα μανιταριών Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.	

Meat Κρέας

IBERICO RACK		400gr	22.70
<i>A Spanish cornfed Pata Negra pork chops with chimichurri sauce. Served with baby potatoes and sautéed vegetables.</i>	Μπριζόλες από Ηβηρικό μαύρο χοίρο με chimichurri ντιπ. Σερβίρεται με baby πατάτες και σωταρισμένα λαχανικά.		
MAIALE MARSALA		300gr	16.20
<i>Pork fillet with dry figs in marsala wine sauce. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	Χοιρινό φιλέτο με αποξηραμένα σύκα σε σάλτσα από κρασί Μαρσάλα. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.		
MANZO FUNGHI		250gr	24.70
<i>Beef fillet with wild mushrooms creamy sauce. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	Μοσχαρίσιο φιλέτο με κρεμώδη σάλτσα άγριων μανιταριών. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.		
MANZO AL PEPE VERDE		250gr	24.70
<i>Beef fillet with pepper sauce. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα πιπεριού. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.		
MANZO TARTUFO		250gr	25.20
<i>Beef fillet with creamy black truffle sauce and taleggio cheese. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	Μοσχαρίσιο φιλέτο με κρεμώδη σάλτσα μαύρης τρούφας και taleggio (Ιταλικό τυρί). Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σωταρισμένα λαχανικά.		

Fish Ψάρι

* GAMBERONI TIMO			18.70
<i>Sauteed king prawns with fresh thyme, chopped tomatoes, white wine, lemon and garlic. Served with baby potatoes and boiled vegetables.</i>	Βασιλικές γαρίδες σωταρισμένες με φρέσκο θυμάρι, ψιλοκομμένη ντομάτα, λευκό κρασί, λεμόνι και σκόρδο. Σερβίρονται με baby πατάτες και βραστά λαχανικά.		
71 BRAZINO			18.70
<i>Sea bass fillet with capers, olives, cherry tomatoes and thyme. Served with baby potatoes and boiled vegetables.</i>	Φιλέτο λαβράκι με ελιές, κάπαρη, ντοματίνια και θυμάρι. Σερβίρεται με baby πατάτες και βραστά λαχανικά.		
SALMONE			19.70
<i>Fresh salmon fillet with creamy grappa sauce. Served with boiled vegetables and mashed potatoes.</i>	Φρέσκο φιλέτο σολομού με κρεμώδη σάλτσα Γκράπας. Σερβίρεται με βραστά λαχανικά και πατάτα πουρέ.		

Side Dishes Συνοδευτικά €

✓ VEGETABLES OF THE DAY <i>Λαχανικά ημέρας</i>	4.00
✓ GREEN SALAD <i>Πράσινη σαλάτα</i>	4.00
✓ POTATOES OF THE DAY <i>Πατάτες ημέρας</i>	4.00
✓ PLATE OF CHIPS <i>Πατάτες τηγανητές</i>	4.00
✓ GNOCCHI POMODORO <i>Νιόκι με σάλτσα ντομάτας. Gnocchi with tomato sauce.</i>	6.00

Children Menu Παιδικό Μενού

<i>Choice of: Spaghetti or Penne</i>	<i>Επιλογή από Σπαγγέτι ή Πένες</i>	
✓ PASTA NAPOLETANA <i>Fresh basil and tomato sauce.</i>	<i>Φρέσκος βασιλικός και σάλτσα ντομάτας.</i>	6.70
PASTA BOLOGNESE <i>Minced meat and tomato sauce.</i>	<i>Κιμάς και σάλτσα ντομάτας.</i>	7.00
PASTA CARBONARA <i>Bacon, mushrooms and cream.</i>	<i>Μπέικον, μανιτάριο και κρέμα.</i>	7.20
MARGHERITA PIZZA <i>Make your own pizza up to 3 ingredients.</i>	<i>Φτιάξτε τη δική σας πίτσα με επιλογή 3 υλικών.</i>	7.00
* NUGGETS <i>Chicken nuggets served with chips.</i>	<i>Κοτομπουκιές με πατάτες τηγανητές.</i>	6.70

Homemade Desserts Σπιτικά Επιδόρπια

€

ESPRESSO AFFOGATO <i>Vanilla ice cream drizzling with espresso coffee.</i>	<i>Παγωτό βανίλια, ραντισμένο με καφέ espresso.</i>	5.00
TIRAMISU	<i>Σπιτικό τираμισού.</i>	5.70
PANNA COTTA <i>Panna cotta with fresh sweet basil sauce.</i>	<i>Πανακότα με σως από γλυκό φρέσκο βασιλικό.</i>	5.70
CAPRICCIOSA CAKE <i>Hot chocolate cake with almond nuts. Served with mint ice cream.</i>	<i>Καυτό κέικ σοκολάτας με αμύγδαλα. Σερβίρεται με παγωτό μέντας.</i>	6.20
CHEESECAKE <i>Served with blackcurrant.</i>	<i>Τζιζκεικ με μαύρο φραγκοστάφυλο.</i>	6.20
DOLCE CAMELLATO <i>Mascarpone cheese, caramelized sweet milk, on a crispy biscuit base with walnut.</i>	<i>Τυρί μασκαρπόνε, καραμελωμένο γλυκό γάλα σε βάση από τραγανό μπισκότο με καρύδια.</i>	6.20
CRÈME BRÛLÉE <i>Creme brule with mastiha ice cream.</i>	<i>Κρέμα μπρουλέ με παγωτό μαστίχας.</i>	6.70
ICE CREAM per scoop <i>Vanilla, Chocolate, Strawberry, Mint, Mastiha. Lemon Sorbet, Apple Sorbet.</i>	<i>Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μέντα, Μαστίχα. Σορμπέ λεμονιού, Σορμπέ μήλου.</i>	1.50

CALZONE DESSERT (4-6 PERSONS) <i>With nutella, biscuit and mascarpone cheese. Served with vanilla ice cream.</i>	Ask for availability <i>Με νουτέλα, μπισκότο και τυρί μασκαρπόνε. Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας.</i>	18.20
SMALL CALZONE DESSERT (2-4 PERSONS) <i>With nutella, biscuit and mascarpone cheese. Served with vanilla ice cream.</i>	Ask for availability <i>Με νουτέλα, μπισκότο και τυρί μασκαρπόνε. Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας.</i>	15.20

YOU ARE KINDLY REQUESTED TO INFORM US OF ANY ALLERGIES
ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΟΠΩΣ ΜΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

MENU GUIDE | ΟΔΗΓΟΣ ΜΕΝΟΥ

-  VEGETARIAN | ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
-  VEGAN | ΑΥΣΤΗΡΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
-  SPICY | ΚΑΥΤΕΡΑ
-  NUTS | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
-  HEALTHY | ΥΓΙΕΙΝΑ
- * FROZEN | ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ